

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

従事者の衛生管理、できていますか？

今年は暖冬の影響もあり、インフルエンザの流行シーズン入りだが、例年より遅めとなりました。まだまだ寒い日もあり、普段以上に体調管理に注意が必要です。そこで、今回は、「従事者の衛生管理」についてお話しします。

★なぜ、従事者の衛生管理が必要なの？

食品の調理や製造に従事する方は、安全なものを提供するために、日々、努力されていると思います。

しかし、従事者が、食品を食中毒の原因となる菌やウイルスで汚染してしまっただために発生したと考えられる食中毒が多発しています。特に、この時期、発生しやすいノロウイルスは、二次汚染により起こりやすい食中毒の一つです。

そこで、日々行う防御手段として、一人一人の従事者が、自らの衛生管理を徹底することが大切なのです。

★どんな項目が必要か？

それでは、日々、どのような項目をチェックすればよいでしょうか？

例えば、**調理前の確認項目**として、次のようなものが挙げられます。

なお、これらをチェックした際は、記録を残すようにしましょう。また、チェ

ックが「X」になった時には、どのような対応をするかを、事前に決めておく必要があります。記録には、どのような対応をとったかも、併せて記載するとよいでしょう。

- ① **体調**
下痢・発熱等の症状はありませんか？
- ② **化膿創**
手指や顔面に化膿創はありませんか？
- ③ **服装**
着用する外衣、帽子は専用で清潔ですか？
- ④ **毛髪**
毛髪が帽子からでていませんか？
- ⑤ **履物**
作業場専用の履物を使っていますか？
- ⑥ **爪**
爪は短く切っていますか？
- ⑧ **指輪等**
指輪やマニキュアをしていませんか？
- ⑨ **家族**
家族に下痢・発熱等の症状はありませんか？



作業前や作業中に体調が悪いと感じたり、作業中にケガをしたりした時は、すぐに、職場の責任者に報告しましょう。服装や毛髪、履物等、身の周りを清潔に保つことは、食中毒菌等の調理場内への持込みや食品への付着を防ぎ、かつ、異物混入の防止にもなります。

また、調理後には、次のような項目を確認するとよいでしょう。

- ⑩ **手洗い**
手洗いを適切な時期に適切な方法で行いましたか？
- ⑪ **トイレ**
トイレに、着用した外衣・帽子・履物のまま入らないようにしていますか？



食 品 安 全 情 報

イワシのつみれでヒスタミン食中毒発生
奈良県等で今月、保育園児らが「イワシのつみれ」を食べて、体のかゆみなどを訴えるヒスタミン食中毒が発生しました。

この、「イワシのつみれ」は大府内の製造者が製造しており、大府府の調査の結果、同一ロットの食品から高濃度のヒスタミンが検出されました。大府府は製造者に対し、当該品の回収

を命令しました。

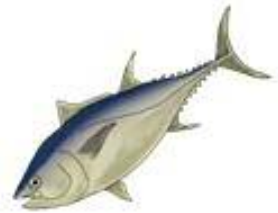
★ヒスタミンとは？

マグロ、カツオ、サバ、サンマ、アジ、イワシ等、赤身魚及びその加工品等には、「ヒスチジン」が多く含まれています。「ヒスチジン」が多く含まれています。温度管理の不備などの不衛生な取り扱いが原因で、「ヒスチジン」が、ヒスタミン産生菌によって、「ヒスタミン」に変化し、食品中に一定量以上蓄積することによりヒスタミン食中毒が発生します。

ヒスタミン食中毒は、アレルギー様の食中毒であり、食後数分から1時間くらいで、顔面の紅潮、じんましん、頭痛、発熱などの症状がでます。通常、6〜10時間で回復します。

「ヒスタミン」は、加熱によって減少しないので、一度生成すると取り除くことができません。信頼できる業者から鮮度の良いものを購入し、魚を常温で放置しないようにしましょう。また、冷蔵保存であっても、なるべく早く食べるようにしましょう。

食べた時に、口の中や舌がピリピリした時は、「ヒスタミン」が大量に蓄積している可能性があるので、食べるのをやめましょう。



編集後記

全国でノロウイルスが多発しています。今月号の従業員の衛生管理を参考に、食中毒予防をお願いします。今月の写真は、「小松菜」です。